

## A Telleira 2019 Loureira



Añada	2019
Bodega	Genus de Vinum
Den.origen	Ribeiro
Uvas	Loureira
Fecha de cata	13/03/24
Tipo de vino	Blanco sobre lías
Precio	21,90 €

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Suelos graníticos y sistema de conducción en espaldera.

Elaboración por fermentación controlada a temperaturas de entre 15°C y 18°C durante aproximadamente 15 días, en depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros. Posteriormente, se mantiene en crianza sobre lías durante al menos 3 meses.

## Análisis enológico

Alcohol: 13%

### Acidez

Acidez Total: 7 g/l

### Azúcares reductores

1,5 g/l

## Fases de la cata:

### Visual

Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas, ribete dorado, limpio y brillante y bastante glicérico

### Olfativa

Aromas a fruta de hueso como el melocotón y el albaricoque, también a pera toques amielados, en el fondo aparece algo el laurel.

### Boca

Se presenta como un vino sávido, medianamente amplio, huntoso a pesar del tiempo que ya tiene, no se ha caído la acidez. Amargor final que lo hace largo y persistente.